



## Règlement 2024 du Concours du Pâté de Houdan organisé par la Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan

### Préambule

Afin de promouvoir le Pâté de Houdan, la Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan, ci-après désignée « la Confrérie », organise le Concours du Pâté de Houdan le jeudi 17 octobre 2024.

Cette spécialité a été créée à la fin du XIXe siècle par Victor Tasserie, pâtissier-restaurateur à Houdan. Elle est exclusivement élaborée à partir de viandes de volailles à chair blanche du genre *Gallus-gallus-domesticus*, de préférence de race Houdan ou Faverolles.

Le Pâté de Houdan est constitué de plusieurs éléments :

- une pâte brisée,
- une farce fine de volaille et de lèches de volaille,
- une mousse de foie de volaille,
- une duxelles de champignons.

Il est élaboré sans nitrite.

### Article 1<sup>er</sup> – Les candidats

Les candidats, quelque soit le lieu de leur résidence, concourent dans l'une des trois classes suivantes :

- classe I : professionnels et anciens professionnels, soient les professionnels de la pâtisserie, restauration, traiteurs, charcuterie, boulangerie, boucherie ; exploitant, mandataire social ou salarié ; dans des entreprises artisanales ou industrielles.
- classe II : apprentis et élèves

soient les apprentis, les élèves des établissements d'enseignement hôtelier, les stagiaires de la formation professionnelle, dans les professions précitées, sous réserve de justifier la formation suivie.

-classe III : particuliers

soient les personnes ne relevant pas des classes précédentes.

### Article 2<sup>nd</sup> – Droits d'inscription

Classe I – professionnels : 50€

Classe II – apprentis et élèves : 10€

Classe III – particuliers : 25€

Les droits d'inscription sont à régler par chèque, tiré sur une banque établie en France, joint au bulletin d'inscription, établi à l'ordre de la

**Confrérie gastronomique de la**

**Poule et du Pâté de Houdan - CGPPH**

et seront reçus jusqu'au lundi 7 octobre 2024

en Mairie de Houdan

69, Grande Rue 78 550 HOUDAN

Seront joints à l'envoi, outre le chèque, le bulletin d'inscription et la recette qui sera mise en œuvre, sans signe distinctif.

Les droits d'inscription resteront acquis à la Confrérie qui décline toute responsabilité en l'hypothèse de cas fortuit ou de force majeure faisant obstacle au déroulement du concours.

Le paiement des droits d'inscription vaut acceptation du règlement du concours.

La Confrérie se réserve la faculté de clôturer les inscriptions dès d'un quota maximum de participants sera atteint ; en ce cas, il ne sera pas procédé à l'encaissement des chèques reçus qui seront retournés à l'émetteur.

### Article 3<sup>ème</sup> – Le jury

Le jury est constitué à l'initiative de la Confrérie, il comprend des membres de la Confrérie, des personnalités qualifiées extérieures à la Confrérie et des consommateurs. En fonction du nombre de candidats, il pourra être constitué un jury par classe.

Les jurés sont soumis au secret professionnel. Lors des délibérations du jury, en cas de partage des voix, celle du Commandeur est prépondérante. Les opérations du jury ont lieu à huis clos. Au terme de ces opérations, il en est dressé procès-verbal avec mention des lauréats.

Les décisions du jury sont sans appel.

Les jurés peuvent participer, à condition qu'ils ne participent pas aux opérations de la classe dont ils relèvent ainsi qu'au jury final.

Chaque concurrent recevra un extrait du procès-verbal avec les notes obtenues et les commentaires du jury sur sa présentation.

## Article 4<sup>ème</sup> – Déroulement des opérations du jury

Les échantillons d'un poids compris entre 1 et 2 kg, ne comporteront ni truffe ni foie gras.

Seuls des pâtés entiers et démoulés seront admis.

Les échantillons seront réceptionnés:

Château de Neuville  
22, rue de Laverdy  
78 950 GAMBAILS

Le mercredi 16 octobre 2024 de 14h00 à 18h00 et le jeudi 17 octobre au matin de 9h00 à 11h00.

Les pâtés seront entreposés au frais dès réception.

Aucune réclamation sur les détériorations subies pendant le transport ne sera admise. L'emballage sera accompagné, pour identification, d'une enveloppe mentionnant uniquement la classe dans laquelle concourt le candidat (I/professionnels, II/apprentis et élèves III/particuliers) et contenant une copie du bulletin d'inscription. Les emballages, non restitués, seront détruits.

Avant les opérations du jury, tous les emballages seront ouverts sous le contrôle du commandeur ou de son délégué et les pâtés seront rendus anonymes par l'attribution d'un numéro.

Les pâtés seront dégustés froids, sans accompagnement.

### **Le jugement des pâtés portera sur plusieurs critères qualitatifs :**

**-présentation pièce sur 20 points, coefficient 1**

**-présentation tranche sur 20 points, coefficient 1**

**-dégustation et cuisson de la croûte sur 20 points, coefficient 1**

**-dégustation d'ensemble sur 20 points, coefficient 1,5**

**-qualité technique et rédactionnelle de la recette mise en œuvre pour le concours sur 20 points, coefficient 0,5.**

Le lauréat de chaque classe est celui qui y recevra la meilleure note générale (cumul des notes). Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury.

Le jury procédera, à huis-clos, aux dégustations le jeudi 17 octobre 2024 dans l'après-midi.

## Article 5<sup>ème</sup> – Récompenses

Dans chaque classe seront attribués des prix d'honneur, des premiers et seconds prix, en fonction du nombre de candidats de la classe et de la qualité des échantillons

dégustés.

Il sera décerné un **Grand prix d'honneur** au champion désigné pour les trois classes confondues.

Les lauréats recevront un diplôme, une médaille millésimée et des lots en espèces, 500€ pour le Grand prix d'honneur, 250€ pour les Prix d'honneur, ou en nature offerts par les mécènes de la Confrérie.

Les résultats seront proclamés à l'issue du concours. Le palmarès sera publié sur le site internet de la Confrérie.

Tous les participants au Concours sont invités à La Remise des Prix qui aura lieu le lundi 21 octobre 2024, à partir de 18h00 :

SALLE LA GRANGE

Ferme Deschamps

31, rue d'Epernon

78550 HOUDAN

Article 6<sup>ème</sup> – Propriété intellectuelle

La Confrérie se réserve le droit de diffusion des recettes, des photos et films, des échantillons et des candidats ainsi que les photos et films de membres du jury qui seront effectués dans le cadre du Concours de pâté de Houdan.

La publicité se référant à un prix doit obligatoirement mentionner l'année d'attribution. Le titre de champion attribué à la suite du concours consacre la qualité du produit pour une année. La Confrérie se réserve le droit de veiller au suivi des produits primés. En cas de cessation de commerce, le nouvel acquéreur ne pourra pas se prévaloir des récompenses décernées aux prédécesseurs. De même, en cas de rupture du contrat de travail, l'employeur du salarié primé ne pourra pas se prévaloir des récompenses obtenues par ce dernier.

Règlement arrêté par la Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan le 10 juin 2024.